



Historias de éxito

**MKE BREWING COMPANY, MILWAUKEE, EE. UU.**

## Una buena asociación

23/4/2020 , 9 min

Gente como Jim McCabe se asegura de que Milwaukee también esté asociado con cervezas artesanales. Su modelo de éxito son los productos de calidad con carácter local, elaborados por MKE Brewing Company en un sitio tradicional.

KEG

---

### FOTOGRAFÍA / ILUSTRACIÓN

Frank Reinhold

### FOTO DE CUBIERTA

Una amistad de muchos años: Jim McCabe (izq.), propietario de MKE, y Bob Pease, Director del Grupo de Productos de KHS EE. UU.

Milwaukee, la capital mundial de la cerveza en el lago Michigan, tiene una historia agitada. En la segunda mitad del siglo 19, la población de la antigua pequeña ciudad explotó literalmente de solo 20.000 a casi 300.000 habitantes. Alrededor de un 70% de ellos eran inmigrantes alemanes y sus familias, para quienes Milwaukee se había convertido en una atracción especial en el medio oeste de los Estados Unidos. Muchos de ellos rápidamente ganaron dinero y fama en su nuevo hogar, como Frederick Pabst, Frederick Miller y Joseph Schlitz, quienes construyeron aquí las tres cervecerías más grandes del mundo.

Casi en ningún lugar de EE. UU. se produce actualmente más cerveza que aquí. Sin embargo, la cultura de la cerveza en Milwaukee ha cambiado cambiado rápidamente: en los últimos 30 años la ciudad también es considerada la cuna del movimiento de la cerveza artesanal. La ciudad está completamente dedicada al arte de la elaboración de cerveza y representa el gusto individual y la alta calidad para gran cantidad de gente. Uno de sus pioneros es Jim McCabe, quien, como muchos cerveceros artesanales, para producir cerveza tuvo que transitar caminos no conocidos. Ya desde el inicio de estudio como ingeniero electricista, se entusiasmó sobremanera: “Milwaukee era una ciudad cervecera apasionada; no se podía evitar el tema en absoluto”, recuerda. “Incluso entonces había una cierta tendencia hacia la elaboración de cerveza en pequeña escala, y se podía sentir que la ciudad estaba lista para una mayor variedad. Había permanentemente festivales de cerveza y participé en innumerables giras de cervecerías. Después de todo, como ingeniero, también me fascinó el proceso de elaboración de cerveza”.

## **De consultor de empresas a cervecero artesanal**

Durante algunos años, la carrera de McCabe lo llevó a Oregón, donde trabajó para una gran empresa de consultoría. La elaboración de cerveza a pequeña escala es mucho más avanzada aquí en la costa oeste que en Wisconsin, y McCabe está fascinado por la variedad de sabores y estilos de cerveza. También tiene interacción con la industria cervecera, pero más con los gigantes de la industria, a quienes asesora, así como a sus proveedores. Durante este período desarrolló una estrecha

relación con KHS de EE. UU., con sede en Waukesha, a las afueras de Milwaukee: el constructor de máquinas también es una de las empresas cuyo desarrollo acompaña en su trabajo. Sin embargo, durante los próximos años, solo podrá soñar con la alta tecnología de KHS: En su tiempo libre comienza a experimentar en el sótano de su casa y elabora su propia cerveza. Rápidamente se da cuenta de que para él esto es más que un entretenimiento. McCabe comienza a pensar en cómo puede convertir su pasatiempo en un trabajo y, después de varios años de planificación, finalmente abre su propia cervecería en 1997, la Milwaukee Ale House. “Esta fue una buena manera de pulsar el mercado”, enfatiza McCabe. “En ese momento, en el comercio minorista no había espacio para la cerveza elaborada individualmente, ni en el estante ni en las cabezas de los comerciantes. Además, en los años de la década del noventa se elaboró una gran cantidad de cerveza artesanal mala, por lo que muchos consumidores prefirieron apegarse a su cerveza habitual”. Sin embargo, con el tiempo y gracias a las crecientes importaciones, las personas la probaron. A principios de la década de 2000 esto dio un impulso a los cerveceros artesanales, y les dio la oportunidad de modificar la calidad de sus productos.

Desde el principio, McCabe y su equipo dieron gran valor a una elaboración de óptima calidad. Como técnico, no deja nada librado a la suerte: “Siempre hemos tenido un laboratorio en el que realizamos nuestros experimentos y pudimos realizar ensayos con los diversos ingredientes y sabores. Para nuestro tamaño esto era muy inusual. Y documentamos todo para garantizar una calidad constante”. Otro aspecto considerado desde el principio fue la tecnología: Los equipos nuevos que no podía pagar eran comprados de segunda mano, pero siempre tenían que satisfacer las altas exigencias del ingeniero.

En pocos años, McCabe lo logró: Su brew pub está en boca de todos y se lo considera el lugar para estar en Milwaukee para disfrutar de una buena cerveza. La demanda está creciendo y cada vez más clientes quieren beber los productos en otros lugares fuera de Milwaukee Ale House. Luego realizó varios intentos de llenar barriles en el restaurante y de cooperación con socios externos. McCabe no está muy feliz con los resultados, pues no quiere comprometer la durabilidad y la

calidad de la cerveza. Rápidamente se hace evidente que las cosas no pueden continuar a pequeña escala y en 2007 se inicia la siguiente etapa con la construcción de una verdadera cervecería.

»En KHS, experimentamos un alto compromiso y tenemos la velocidad de reacción requerida«.



Jim McCabe  
Propietario, MKE Brewing Company

## Crecimiento milagroso

Por un lado, las cervezas de MKE son sencillas y refrescantes, pero por el otro lado también ganan prestigio con el coraje de usar ingredientes inusuales: Además del buque insignia, una cerveza Ale de color ámbar con mucho sabor a malta y un lupulado acentuado, hay varios IPAs, algunos de los cuales están delicadamente aromatizados con té asiáticos. El surtido también incluye un Nitro Stout particularmente cremoso, que tiene una ligera nota de whisky cuando se almacena en antiguos barriles de bourbon, así como una variedad de especialidades de temporada que se elaboran a lo largo del año.

Después de diez años de crecimiento continuo, la nueva cervecería también se ha vuelto demasiado pequeña. 2017 brinda una oportunidad única para expandirse a un enorme y antiguo almacén en el sitio de la antigua fábrica de cerveza Pabst. Con la ayuda de un inversor, la MKE Brewing Company acepta el desafío e instantáneamente crea espacio para cuadruplicar su capacidad anterior a un total de hasta 85.000 hectolitros por año. Además de la cervecería de 4.500 metros cuadrados, la nave también alberga restaurantes, salones de eventos, una gran terraza en la azotea y casi 6.000 metros cuadrados de espacio para oficinas.



↑  
MKE también abastece a los restaurantes regionales con kegs que se procesan en la llenadora de barriles KHS.

El propio McCabe invierte alrededor de 6,5 millones de euros, también en tecnología. Se deben comprar tres máquinas para llenar botellas, latas y kegs, y el propietario de la compañía recuerda a KHS cuando selecciona el proveedor: Después de todo, él vio su tecnología pionera en acción hace muchos años, y durante mucho tiempo ha estado en contacto con Bob Pease, Director del Grupo de Productos de KHS USA. “Por supuesto, es práctico para nosotros instalar nuestras máquinas ante nuestra puerta, por así decirlo, y experimentar de primera mano cómo se

comportan en la vida cotidiana”, enfatiza Pease. “Esto facilita el intercambio de ideas. Si las tecnologías son comparables entre sí, es el contacto humano el que marca la diferencia”. McCabe también confirma esta estrecha relación: “Sería extraño que nosotros no nos comunicáramos al menos una vez al mes”. Para él, el factor decisivo en la decisión de la inversión a favor de KHS es el tema de postventa: “Comparado con el de la competencia, el servicio de KHS es muy superior. Aquí percibimos un nivel de compromiso mucho mayor y exactamente la velocidad de reacción que necesitamos”.

**LISTA DE HECHOS**  
 → **MILWAUKEE BREWING COMPANY**

---

**1997** *fundada como Milwaukee Ale House Brew Pub, desde 2007 operado como una cervecería.*

**¿ADÓNDE?** Cervecería regional para Wisconsin y sus alrededores con el lema “Este es el sabor local”. \*\*\*\*

**¿CUÁNTO?** 25.000 HECTOLITROS DE CERVEZA (2019)

**18 cervezas diferentes**  
 Hasta 70 SKU diferentes \*\*, por ejemplo latas de 330 y 450 mililitros, botellas de cuello largo de 330 mililitros en packs de cuatro y seis unidades, kegs de medio y cuarto de barril \*\*\*

**Milwaukee, Wisconsin, EE. UU.**

\* Hard Seltzer = bebida alcohólica y comparativamente baja en calorías que contiene agua carbonatada, aproximadamente cinco por ciento de alcohol (de fermentación) y a menudo sabor a fruta.  
 \*\* SKU = Stock Keeping Unit, unidad o artículo en stock  
 \*\*\* Medio barril = 15,5 galones o 58,8 litros, cuarto barril = 7,75 galones o 29,3 litros  
 \*\*\*\* Alemán: Sabor de aquí

[www.mkebrewing.com](http://www.mkebrewing.com)

## Cervecería de vidrio

En el verano de 2018 ha llegado el momento: MKE Brewing se muda a las nuevas instalaciones. Esto no solo liberó a la empresa de la falta de espacio que hasta ahora obligaba a los participantes de los populares recorridos por la cervecería a exprimirse entre pilas de barriles, palets con latas apiladas y bolsas de malta. “En nuestra antigua cervecería, los viernes por la tarde siempre teníamos que despejar el camino para que nuestros visitantes pudieran circular de manera segura. Eso era una locura”, se ríe McCabe. El edificio espacioso, luminoso y transparente en la calle Novena deja en claro que aquí se produce cerveza, pero también es una invitación amigable al público. En la sala de degustación MKE brinda a los invitados información detallada sobre sus procesos de fabricación y llenado: Desde la sala de degustación con sus paredes de vidrio del piso al techo se pueden ver claramente la sala de cocimiento



y las líneas de envasado, incluso si la producción está funcionando. Las tres nuevas máquinas KHS son casi como una vitrina: la llenadora de botellas Innofill Glass Micro DPG, una llenadora de latas Innofill Can C y la Innokeg CombiKeg para el llenado de kegs. “La alta tecnología es un factor diferenciador importante para nosotros, especialmente cuando se trata del envasado contratado por terceros”, explica el cervecero. “No muchas empresas de nuestro tamaño pueden permitirse máquinas de este calibre. Sin embargo, creemos que esto es esencial para garantizar que nuestra cerveza llegue a los consumidores exactamente con la calidad que la elaboramos”.

A finales de 2019, Jim McCabe se acercó un paso más a su sueño de aprovechar al máximo las nuevas capacidades a mediano plazo, como embotellador por contrato para la marca SUP con sede en Boston. Se trata del primer producto orgánico en una nueva y muy exitosa categoría de bebidas en los Estados Unidos: Hard Seltzer\*. En vista de un contrato de envasado de 60.000 hectolitros al año, MKE está ‘agotado’ hasta nuevo aviso, y eso es algo bueno, dice Jim McCabe: “Para nosotros, el espíritu especial de este lugar es tanto una motivación como una advertencia”, resume. “Por un lado, el nombre Pabst combina naturalmente con calidad y tradición. Este es un gran incentivo para nosotros. Por otro lado, aquí también sentimos la responsabilidad, y siempre estamos conscientes del riesgo de fracaso”. En vista de la historia de éxito sin precedentes de MKE Brewing Company, nada parece estar más alejado de eso.

\* Hard Seltzer = bebida alcohólica y comparativamente baja en calorías que contiene agua carbonatada, aproximadamente cinco por ciento de alcohol (de fermentación) y a menudo sabor a fruta.



La mayor parte del crecimiento de MKE proviene de las latas, cuya participación en las ventas en comparación con las botellas aumenta constantemente.

## ¿Más preguntas?

**Bob Pease**

KHS USA Inc.

**1 262 787 5108**

**[bob.pease@khs.com](mailto:bob.pease@khs.com)**